



Apollo 20cm 44720 Demeyere

Fabricant: Demeyere
Modèle: 44720

€99,00



DÉSCRIPTION

Opter consciemment pour la 'cuisson à la vapeur' démontre l'ambition d'aspirer à l'apogée culinaire absolue. La cuisson à la vapeur garantit la conservation des arômes les plus subtils, de toute la saveur et de la couleur naturelle des ingrédients. Par-dessus le marché, toutes les vitamines et tous les minéraux sont conservés et tous les plats sont très digestes. Les fours à vapeur sur le marché, sont souvent chers et complexes. C'est pourquoi, Demeyere a développé un panier à étuver qui convient à votre marmite Demeyere de même diamètre. Chaque panier à étuver est livré avec un joint siliconé de sorte que la vapeur ne puisse s'échapper de la marmite et pour pouvoir placer plusieurs paniers à étuver l'un sur l'autre.

- Acier inoxydable 18/10 avec traitement de surface Silvinox® : hygiénique et facile à entretenir
- Poignée formées et soudées en acier inoxydable : ultra robustes et hygiéniques
- Convient à chaque casserole, marmite, poêlon de même diamètre
- 30 ans de garantie limitée sur défauts de fabrication

CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques physiques

Général

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ

Diamètre	20 cm	Contenu	3 Litres
Matière	Acier inoxydable		
Poids	0,722 kg		

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN	10h vers 18h30	VEN	10h vers 18h30
MAR	10h vers 18h30	SAM	10h vers 18h
MER	10h vers 18h30	DIM	FERMÉ
JEU	10h vers 18h30		